

家庭菜園相談室

今月の
テーマ

料理の幅を広げるスタミナ野菜！ ～ニンニク～

独特の強い臭いはアリシンという成分です。糖質、ビタミンB1が多く、古代エジプトでは、ピラミッド建設労働者の疲労回復にも使われたと伝えられており、強壮剤や香辛料として幅広く使われる野菜です。疲労回復・免疫力の低下を防ぐ以外にもいろいろな効果が期待されるので、こまめに食事に取り入れましょう。



作型目安

	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月
上海早生など	▲	▲		● ●		● ●			■ ■	■ ■

▲ 植え付け ● 追肥 ■ 収穫

栽培の
ポイント

- ・乾燥には強いですが、過湿には弱いため、土が乾いたら水をやるようにしましょう。
- ・涼やかな気候を好み、耐寒性・耐暑性に弱いため、夏には枯れて休眠に入ります。
- ・春にトウ立ちして花は咲きますが、結実しないので、繁殖は球根によります。
- ・病虫害の発生も少なく、栽培に手間がかからないので、何本か作っておくと便利です。

畑の準備

植え付けの2～3週間前に完熟堆肥2^{kg}/㎡、苦土石灰100^g/㎡をまき、深さ30^{cm}位までよく耕します。また、植え付けの1週間前には化成肥料(N:P:K=8-8-8)150^g/㎡を施し、よく耕しておきます。
畝幅100^{cm}、畝高5～10^{cm}の畝を作り、黒マルチを張ります(雑草防止と乾燥防止)。
タマネギ用または薬物用の15×15^{cm}の穴あきマルチを使用すると便利です。

植え付け

ニンニクの1玉は鱗片が6～10片あるので、外側の薄い皮をむいて丁寧にばらします。
深さ5～6^{cm}の植穴を掘り、1つの穴に1片ずつ、鱗片のどがっている方が上向きになるように植え付け、覆土します。

追肥

12月の冬を越す前と3月の芽が伸び出す前に化成肥料(N:P:K=8-8-8)50^g/㎡ずつを施します。
マルチの穴に手を入れ、苗を中心に株から離れた位置に平均にまくように施用します。

脇芽かき

草丈が10～15^{cm}になった頃に脇芽が伸びてきます。これを残しておくとう球の肥大を損ねるので、小さいほうの芽を早めにかき取りましょう。かき取る際は、残す方の株元を押さえてかき取りましょう。

花蕾摘み

春になると、トウ立ちして花蕾が伸び始めるので、早めに摘み取ります。まだトウが小さい時に摘み取ってしまうと葉鞘を傷めてしまい、その後の生育に影響があるので、トウが葉の先端より伸びた頃に摘み取りましょう。摘み取った茎や蕾は、葉ニンニクやニンニクの芽として食べられます。

収穫

茎や葉が2/3くらい枯れてきたら、根元を持って引き抜きます。晴天の日に収穫しましょう。
抜き取ったニンニクは、葉と根を切取って日陰で2～3日乾燥させます。その後、網袋などに入れ風通しの良い日陰に吊るしておきます。長く置いてしまうと芽が出てきて、最後には中身がカラカラになってしまいます。芽が出る前に、スライスして生のまま冷凍すると長く使用できます。

病虫害

ニンニクは比較的病虫害の少ない作物ですが、暖かくなると年によってはさび病が多発する場合がありますので、2月～3月頃に発生前の予防防除(薬剤:ダコニール1000)をしましょう。

その他、家庭菜園に関する相談は、JAの支店または営農経済センターまでご連絡ください。